

УДК 664.8.037.5

Д.П. Крамаренко канд. техн. наук, доц., Н.І. Гіренко

Харківський державний університет харчування та торгівлі, Україна

Луганський національний університет ім. Т.Шевченка, Україна

**ПЕРСПЕКТИВИ ВИКОРИСТАННЯ ДОБАВОК З ГІДРОБІОНТІВ ДЛЯ
СТАБІЛІЗАЦІЇ СТРУКТУРИ ФАРШЕВИХ НАПІВФАБРИКАТІВ ПІД ЧАС
ЗАМОРОЖУВАННЯ**

D.P. Kramarenko Ph.D., Assoc. Prof., N.I. Hirenko

**PROSPECTS FOR THE USE OF ADDITIVES IN THE HYDROBIONTES TO
STABILIZE STRUCTURE OF STUFFING SEMI-FINISHED PRODUCTS DURING
FREEZING**

Світові тенденції розвитку харчової промисловості свідчать, що виробництво заморожених напівфабрикатів різного ступеню готовності є одним з найбільш ефективних методів консервування, який дозволяє зберегти якість, безпечність, харчову та біологічну цінність харчової продукції протягом тривалого часу. Розширення торгівельної мережі та підприємств ресторанного господарства, завдяки зручності у використанні та зниженню трудомісткості технологічних процесів, є ще одним з чинників формування попиту на заморожені напівфабрикати. Одним з найбільш поширених видів напівфабрикатів є напівфабрикати фаршів з різних видів сировини.

Незважаючи на існуючі техніко-технологічні досягнення в області холодильної обробки, під час заморожування харчової продукції незворотно відбуваються негативні зміни, які пов'язано з фазовими перетвореннями, внаслідок кристалоутворення вологи. Під час заморожування та зберігання відбуваються негативні процеси, які супроводжуються руйнуванням цілісності тваринних та рослинних тканин, окисленням та розпадом жирів та білків, знебарвленням компонентів та втратами вологи, що впливає на якість готової продукції. Тому багато наукових досліджень присвячено використанню стабілізуючих добавок у складі заморожених напівфабрикатів. Так Янчевою М.О. запропоновано використання композицій кріостабілізуючої дії з емульсійною структурою, які містять в своєму складі емульгатори білкової природи та гідроколоїди полісахаридної природи для стабілізації м'ясних посічених напівфабрикатів. Крамаренком Д.П. зі співавторами виявлений позитивний вплив водоростевої добавки цистозіри на стан структури молочно-білкових фаршів під час процесу заморожування-відтаювання.

Нашу думку, добавки з гідробіонтів можуть бути використані в якості перспективних добавок, що збагачують склад фаршевих напівфабрикатів функціональними інгредієнтами та спроможні стабілізувати структуру виробів під час заморожування-відтаювання. В якості найбільш перспективних добавок нами пропонується розглянути водоростеві порошки цистозіри, зостери, ламінарії а також добавки тваринного походження – гідролізати молюсків та колагену.